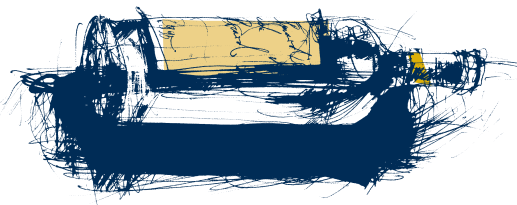


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



Altos de Inurrieta, Reserva, tinto

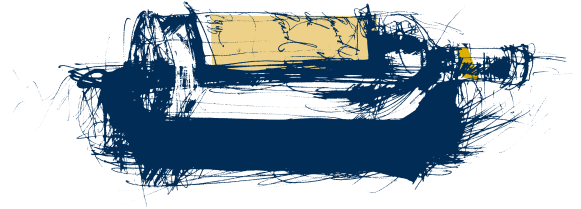
Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Graciano
Bestell-Nr.: SNA010515

Beerenstarker 2015er Jahrgang: Navarra von internationalem Format Für uns ist es jedes Mal eine Freude, eine Flasche vom Altos de Inurrieta zu öffnen – und wir verraten Ihnen, werte Kunden, vermutlich nicht allzu viel Neues, wenn wir uns wieder begeistert zeigen: Mit dem 2015-er-Jahrgang hat die Bodega Inurrieta erneut einen ganz großartigen Wein (den schon fast sprichwörtlichen „Wahnsinnsstoff“) produziert! Und wie immer zu einem für diese außerordentliche Qualität unglaublich fairen Kurs. Der 2015-er steht dem Vorgängerjahrgang unserer Meinung nach in nichts nach. Wir sind uns sicher, dass die Auszeichnungen, mit denen der (noch(!) verfügbare) traumhafte 2014-er überschüttet wurde, auf dem Fuße folgen werden – dafür spricht alleine schon das Potenzial des neuen Jahrgangs! Zumal wenn man bedenkt, das 2014 in Navarra „nur“ als „sehr gut“ eingestuft wurde ... Im Glas präsentiert sich der Wein rubinrot. Wir schließen die Augen, riechen und genießen: Ein komplexes Bouquet aus Brombeere und Cassis strömt und geradezu entgegen, die dunklen Beerenfrüchte umspielen elegante Schokoladen- und Tabaknoten, die kurz mit weichem Wildleder um die Duftvorherrschaft ringen. In diesem Jahr eignet dem „Altos de Inurrieta“ eine tiefgründige, fast kühle Würzigkeit, insbesondere Oregano macht sich bemerkbar. Und, auch das ist anders (als gewohnt) und neu: der Duft (wenn auch nur kurz) von eben aufgeschnittener grüner Paprika. Schon beim ersten Schluck ein wunderbar mund- und gaumensfüllender Wein! Die Reserva ist sofort in voller Pracht und Schönheit da, ein wenig Luftzufuhr öffnet sie dann noch weiter. Zu den schwarzen Früchten am Gaumen gesellt sich eine perfekt dosierte Extraktsüße, bevor uns die reifen Gerbstoffe einen breiten, dabei herrlich proportionierten und langanhaltenden Abgang mit einem Hauch Bitterschokolade und Tabak bescheren. Das verdankt sich der Reifezeit von 14 Monaten in Fässern aus französischer Eiche (Allier), die Önologe Kepa Sagastizábal so skrupulös wie gekonnt ausgewählt und eingesetzt hat. Während der Jahrgang 2014 mit seinem Syrah-Anteil in der Cuvée Erinnerungen an Südfrankreich auslöst, vereint der 2015-er die warme Seele Spaniens durch die Graciano-Traube (Kraft und Langlebigkeit) mit der würzig-kühlen Eleganz des Cabernet Sauvignon, dessen Anteil von 60 % im Blend der Reserva durchaus auszumachen sind. Die Trauben beider Rebsorten wachsen in einer Hanglage auf einer Höhe von 450 und 480 Metern auf Kalkschotterböden. Geschmacklich (wie auch stilistisch) ist das im Grunde ein spanischer Bordeaux – der allerdings zum mehr als erfreulichen Navarra-Kurs! Beeindruckend viel Wein zu einem fairen Preis, außerhalb Spaniens höchstens noch im Languedoc zu finden (und leider so gut wie gar nicht in Bordelaiser



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Gegenden ...). Mit diesem Wein lässt es sich entspannt zurückziehen, gönnen Sie ihm aber nach Möglichkeit vorher etwas Zeit in der Karaffe – das Mehr an Tiefe sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!